



## Салат со сладкими томатами, арбузом, вяленой уткой и маринованной моцареллой



### Ингредиенты

- Томаты черри 20 шт
- Арбуз без косточек 200 г
- Кедровые орехи 10 г
- Вяленая утка 60 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 200 г
- Маринад:
  - Оливковое масло 100 г
  - Чеснок 1 зубчик
  - Лавровый лист свежий 2 шт
  - Тимьян 2 ветки
  - Лимонная цедра
  - Сок лимона 1/2
  - Хлопья перца чили 1 ч.л
  - Петрушка 10 г

### Приготовление

Подготовка моцареллы:

Сыр для пиццы Моцарелла замариновать в оливковом масле и остальными ингредиентами в вакуумном мешке на 12 часов минимум.

Сборка:

В салатник выложить томаты черри, затем замаринованную моцареллу и арбуз. Полить маслом из под маринада, украсить вяленой уткой и кедровыми орехами.

### Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла  
1 кг